

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



LANGUEDOC

# LES CREISSES LES CREISSES

IGP Pays d'Oc

## Terroirs :

Plateau argilo-calcaire pour les syrah cabernet-sauvignon et mourvèdre. Terrasses villafranchiennes (sables et cailloutis argileux) pour les grenache, carignan et cinsault.

**Cépages :** 27% Cabernet-Sauvignon, 25% Syrah, 22% Grenache Noir, 10% Mourvèdre, 8% Carignan, 8% Cinsault

**Vinification :** Cuvaision d'une vendange toujours éraflée avec une longue macération allant jusqu'à 25 jours.

**Élevage :** 12 à 18 mois et cuve et fût.

## ACCORDS



### GRILLADE

À partager une parillada de viandes et aïoli.

### ENTRE COPAINS !

Superbe sur un agneau aux pruneaux.



### CUISINE DE PAPI

Superbe sur le Pot-au-feu de papi Guillaume.

### AU FOUR

À déguster sur une tourte à la viande et champignons.

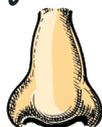


**OUVRIR** } 1h avant  
**SERVIR** } 16 - 18°C  
**GARDE** } 10 ans

## Notes de Dégustation



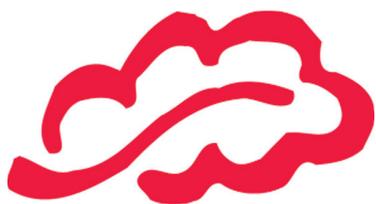
Robe profonde aux reflets violacés.



Puissant et complexe. mûre et cassis bien mûrs. Réglisse et poivre. Romarin, cuir, cacao et menthol.



Densité exceptionnelle. Tanins ronds et frais. Finale gourmande, belle longueur.



Valros

Les Creisses, une propriété familiale, créée au 19<sup>e</sup> siècle, vinifie chaque année depuis plus de 110 ans dans sa cave Languedocienne. Il se trouve à mi-chemin entre mer et montagne, soit à 25 minutes des rivages de la Méditerranée et de l'étang de Thau au sud, comme au nord des forêts de chênes verts du piémont de l'Hérault. 3 générations s'y succèdent au 20<sup>e</sup> siècle.

En 1998, **Philippe Chesnelong** reprend le vignoble, avec l'ambition d'exprimer tout le potentiel du terroir et de révéler un grand vin de méditerranée.

**Louis Mitjavile**, son cousin, apporte son talent pour la vinification et l'élevage

Les vignes sont taillées exclusivement sur « vieux bois » (gobelet Languedocien pour les vieux grenache ou taille Royat pour les autres vignes) pour une disposition optimale du feuillage afin d'avoir un fruit aéré, indemne de maladie, mûr et savoureux.

L'enherbement du vignoble par moitié, et les apports réguliers de matière organique, donnent des sols équilibrés, vivants, poreux et drainants, permettant à la vigne d'avoir un enracinement plongeant et de puiser une eau profonde et régulière. Le vignoble est en protection raisonnée et donc traité aussi peu que possible, mais autant que nécessaire. La propriété vient d'être certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE).

# LES CREISSES



Caves Maillol

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération